



Panettone: ο Ιταλός βασιλιάς των Χριστουγέννων



Πιστεύω ότι θα συμφωνήσετε μαζί μου: το panettone, αυτό το γλυκό σύννεφο που θυμίζει τσουρέκι γεμάτο φρούτα, με καταγωγή από τη βόρεια Ιταλία, έχει κατακτήσει πλέον όλο τον κόσμο. Υπάρχουν πολλές ιστορίες σχετικά με τις ρίζες του- η δική μου αγαπημένη είναι αυτή που το θέλει αποτέλεσμα της δουλειάς ενός προικισμένου σεφ που την περίοδο του Μεσαίωνα ήθελε να φτιάξει κάτι για επιδόρπιο για την αυλή του άρχοντα τον οποίο υπηρετούσε, αλλά είχε ελάχιστα υλικά (εξ ου και το όνομα pane di Tonio - το ψωμί του Tony). Στην πραγματικότητα, βέβαια, οι ειδικοί έχουν αποδείξει ότι υπήρχαν πολλά τέτοιου είδους ψωμιά κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα, καθώς οι άνθρωποι τότε πρόσθεταν πολύτιμα υλικά (αυγά, βούτυρο, αποξηραμένα φρούτα) για να γιορτάσουν τα Χριστούγεννα, αλλά έχω μια έφεση απέναντι στα ρομαντικά παραμύθια, οπότε συγχωρέστε με.

Η αρχική εκδοχή του panettone διέφερε κατά πολύ σε σχέση με την τωρινή, μιλανέζικη εικόνα του που θυμίζει το καπέλο τον σεφ, αν και στο Τορίνο κυκλοφορεί ακόμα σε φλατ, στρογγυλή εκδοχή, διακοσμημένο με κρυσταλλική ζάχαρη και φουντούκια. Στην Ιταλία, πάντως, αποτελεί το παραδοσιακό πρωινό της παραμονής και την ημέρας των Χριστουγέννων, αλλά και το επιδόρπιο καθώς δεν είναι λίγοι αυτοί που το σερβίρουν με παγωτό στο πλάι. Προσωπικά το προτιμώ σκέτο, αλλά έχω φίλους από τη γειτονική χώρα που το ραντίζουν με κονιάκ και το συνοδεύουν με σαντιγί, σαν να είναι κέικ.

Όπως κι αν το καταναλώνει κανείς πάντως, τα νούμερα δείχνουν ότι ο όγκος των αυτών των γλυκών ψωμιών που εξάγεται μόνο από την Ιταλία για τις ΗΠΑ κάθε χειμώνα, υπερβαίνει σε αξία τα

πενήντα εκατομμύρια ευρώ. Κι αυτό που παραμένει εντυπωσιακό είναι το γεγονός ότι για ένα τέτοιο προϊόν, με τόση φήμη, η ποσότητα των παραδοσιακών panettoni είναι εκπληκτικά μικρή, δυσεύρετη και φυσικά χρονοβόρα για να γίνει. Κι ο λόγος είναι απλός: δε γίνεται κανένας συμβιβασμός στην πρώτη ύλη και στη διαδικασία παρασκευής. Στο Pinerolo, για παράδειγμα, την μικρή πόλη έξω από το Τορίνο που θεωρείται το βασίλειο του panettone, επιμένουν να χρησιμοποιούν ζαχαρωμένα φρούτα από την Καλαβρία και τη Σικελία, σταφίδες από σουλτανίνα που μουλιάζουν μόνο σε κρασί marsala, φουντούκια από το Πιεμόντε, εκλεκτό, σκληρό αλεύρι της κατηγορίας 00, καθώς και τα καλύτερα αυγά, το πιο φρέσκο γάλα και το πιο αγνό βούτυρο της Ιταλίας. Φυσικά, ακόμη και σήμερα η απίστευτη γεύση οφείλεται και στο ότι κάθε παραδοσιακό panettone κρύβει στην καρδιά του προζύμι από ντόπιες, «άγριες» ζύμες, με αποτέλεσμα κάθε παραγωγός να φτιάχνει κάτι εντελώς ξεχωριστό. Στο φημισμένο αρτοποιείο Galup, ας πούμε, το προζύμι ταΐζεται συνεχώς από το 1922, οπότε, όπως καταλαβαίνετε δεν πρόκειται απλά για μαγιά, αλλά για τη δική τους μαγιά!

Κλείνοντας, θέλω να σας πω ότι το panettone θεωρείται ένα από τα πιο δύσκολα σε παρασκευή αρτοποιήματα, καθώς απαιτεί πολλές ώρες να σταθεί και να φουσκώσει, που στα παραδοσιακά ιταλικά αρτοποιεία σημαίνει 40 ώρες προετοιμασίας και προσοχής, ενώ ανάλογη φροντίδα έχει και στο ψήσιμο ώστε η ζύμη να παραμείνει μαλακή και αφράτη στο κέντρο. Σημειώστε, επίσης, ότι κατόπιν το γλυκό πρέπει να γυριστεί ανάποδα για να κρυώσει προκειμένου να διατηρήσει το χαρακτηριστικό φούσκωμα στην κορυφή που το στολίζει σαν να είναι κορόνα.

